

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
1. Silabus	58
2. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran.....	60
3. Materi Potongan Unggas	71
4. Langkah-Langkah Menggunakan <i>Google Classroom</i>	78
5. Tes Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental.....	90
6. Kunci Jawaban	97
7. Perhitungan Validitas Tes Hasil Belajar Pengolahan Makanan Kontinental	98
8. Perhitungan Reliabilitas Tes Hasil Belajar Pengolahan Makanan Kontinental	102
9. Perhitungan Indeks Kesukaran Tes Hasil Belajar Pengolahan Makanan Kontinental	106
10. Perhitungan Daya Beda Butir Tes Hasil Belajar Pengolahan Makanan Kontinental	110
11. Data Hasil Pre Test Belajar Pengolahan Makanan Kontinental Yang Menggunakan <i>Google Classroom</i>	113
12. Data Hasil Pre Test Belajar Pengolahan Makanan Kontinental Yang Tidak Menggunakan <i>Google Classroom</i>	117
13. Data Hasil Belajar Siswa Yang Menggunakan <i>Google Classroom</i>	121
14. Data Hasil Belajar Siswa Yang Tidak Menggunakan <i>Google Classroom</i>	122
15. Perhitungan Distribusi Frekuensi, Rata-Rata, Varians dan Standar Deviasi	123
16. Identifikasi Tingkat Kecenderungan Variabel Penelitian.....	128
17. Uji Normalitas Data Hasil Belajar Pengolahan Makanan Kontinental	131
18. Uji Homogenitas Data Hasil Belajar Pengolahan Makanan Kontinental..	134
19. Uji Hipotesis Menggunakan Uji-t	135
20. Dokumentasi	136